

La carte de Félix

Vin du mois : IGP du Var, Domaine Ray-Jane, 2021 

Verre : 8,00 €

Pichet 50cl : 23 €

Bouteille 75cl : 29 €

Planches à partager

Rillettes d'oie	9.00
Tarama artisanal	9,00
Bulots mayonnaise	9.00

Entrées

Poêlée d'encornets en persillade	10,00
6 escargots de Bourgogne extra gros	13,00
Œufs bio mayonnaise	8,00
Carpaccio de courgettes, mozzarella di buffala, serrano croquant	13,00
Poêlée de couteaux au chorizo	12,00
Ceviche de bar	12,00
Asperges blanches des Landes, œuf bio poché, copeaux de parmesan	15,00

Plats

Assiette végétarienne	17,00
Paillard de veau, épinards frais, beurre vigneron	21,00
Côte de bœuf Simmental 1kg, grenailles, salade, sauce béarnaise (2 personnes)	66,00
Daurade royale à l'espagnole, pommes grenailles	22,00
Queue de lotte au curry, tian de légumes	28,00
Onglet de bœuf Français, pommes grenailles, sauce béarnaise	25,00
Foie de veau Français, épinards frais, sauce aux raisins	22,00

Desserts

Délicieux fromage du moment	10,00
Tarte Bourdaloue	12,00
Belle profiterole maison	11,00
Crème brûlée à la vanille Bourbon	10,00
Fraises Cléry façon pavlova	14,00
Glaces et sorbet du Bac à Glaces (vanille, citron, caramel au beurre salé)	8,00
Café gourmand	12,00
Coupe colonel	12,00

Tous nos plats sont préparés à base de produits frais, de saison par notre chef et son équipe

Prix nets en euros, service inclus